

# BrewHome10 - Golden Ale - GrilleBeer (Ale)

Autor

Mauricio Grille

Data

16/11/2018

Estilo

BJCP - British Golden Ale

Espessura da Brassagem

2,63 Litros/Kg

Eficiência

75,00 %

Tamanho da Batelada

10 Litro(s)

Tempo de Fervura

90 minuto(s)



## COMPARAÇÃO COM O ESTILO

### Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,045	1,038 - 1,053	<div style="width: 100%;"><div style="width: 60%; background-color: green;"></div><div style="width: 40%; background-color: red;"></div></div>

### Densidade Final FG

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,011	1,006 - 1,012	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%; background-color: green;"></div><div style="width: 20%; background-color: red;"></div></div>

### Cor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
5,9 °SRM	2,0 - 6,0 °SRM	<div style="width: 100%;"><div style="width: 70%; background-color: green;"></div><div style="width: 30%; background-color: red;"></div></div>

### Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
37,0 IBU	20,0 - 45,0 IBU	<div style="width: 100%;"><div style="width: 65%; background-color: green;"></div><div style="width: 35%; background-color: red;"></div></div>

### Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
4,5 %	3,8 - 5,0 %	<div style="width: 100%;"><div style="width: 75%; background-color: green;"></div><div style="width: 25%; background-color: red;"></div></div>

## VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	5,25	Volume de mosto antes do início da fervura	11,95
Volume absorvido pelos grãos	1,60	Volume Relativo a Retração Termica	0,40
Volume de água Evaporado na Fervura	1,50	Volume Relativo ao Trub	0,05
Volume de água de Lavagem do Grãos	8,30	Volume sugerido de "Panela" maior que	10,00
Tamanho do Lote	10,00	Volume Final de Cerveja	9,55

## MALTES E ADJUNTOS

### MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
<b>Château Pilsen 2RS</b>	<b>80,00</b>	<b>1,600</b>	<b>0,783</b>	<b>13,57</b>	<b>5,75</b>	<b>Mostura</b>
<b>Château Munich</b>	<b>15,00</b>	<b>0,300</b>	<b>0,761</b>	<b>15,90</b>	<b>5,70</b>	<b>Mostura</b>

### ADJUNTOS

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	Utilização
<b>Aveia em Flocos</b>	<b>5,00</b>	<b>0,100</b>	<b>0,716</b>	<b>0,210</b>	<b>Mostura</b>

## LÚPULOS E DRYHOP

### LÚPULO

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tempo (min)	Tipo	Utilização
<b>Target</b>	<b>50,00</b>	<b>13,630</b>	<b>10,50</b>	<b>45</b>	<b>Pellets</b>	<b>Fervura</b>
<b>Saaz</b>	<b>50,00</b>	<b>13,630</b>	<b>4,50</b>	<b>5</b>	<b>Pellets</b>	<b>Fervura</b>

### DRYHOP

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tipo	Utilização
<b>SEM REGISTRO</b>					

## AMARGOR (IBU)

Tinseth  
**37,00**

Daniels  
**43,20**

Mosher  
**32,49**

Ranger  
**44,75**

Garetz  
**30,86**

## DADOS DA MOSTURA

### Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

**40**

Protease

**53**

beta-Amilase

**63**

alfa-Amilase

**68**

Inativação Enzimática

**78**

### Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

**0**

Protease

**15**

beta-Amilase

**45**

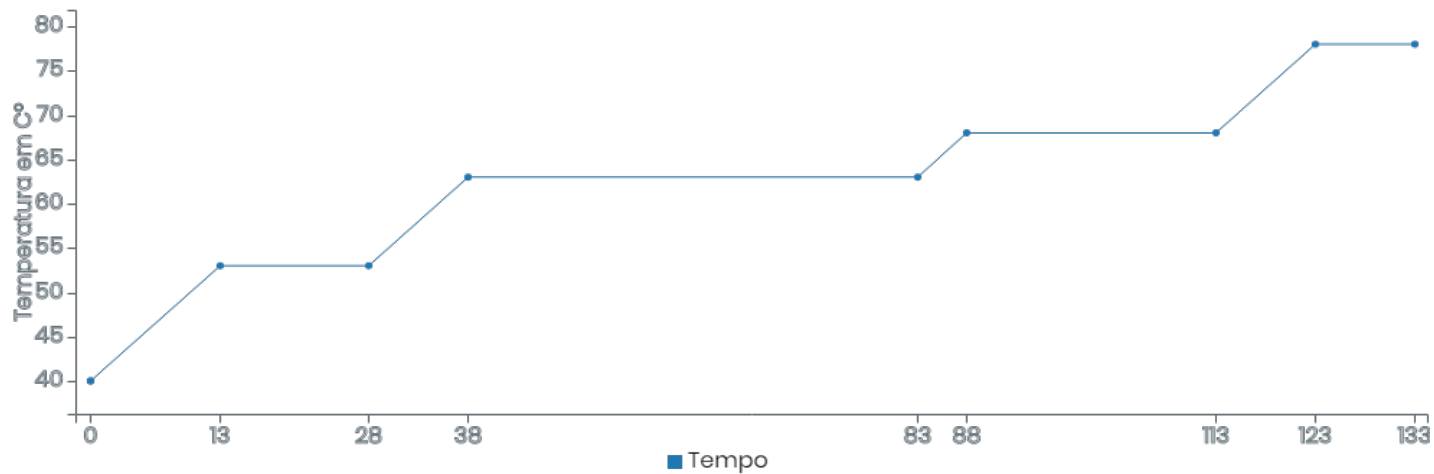
alfa-Amilase

**25**

Inativação Enzimática

**10**

## RAMPA DE PATAMARES DA MOSTURA



## OUTROS INGREDIENTES / OBSERVAÇÕES

**SEM REGISTRO**

## PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG <b>1,045</b>	Densidade Final FG <b>1,011</b>	Densidade Final Real FG.R <b>1,017</b>
Extrato Original (°P) <b>11,250 °P</b>	Extrato Final (°P) <b>2,750 °P</b>	Calorias por Litro <b>418,9</b>
Teor de Álcool ABV <b>4,49</b>	Teor de Álcool ABW <b>3,51</b>	Amargor IBU <b>37,0</b>
Cor EBC <b>11,70</b>	Cor SRM <b>5,94</b>	Eficiência da Brassagem <b>75,0 %</b>

## LEVEDURA

Tipo da levedura <b>Safale S-04</b>	Taxa de inoculação <b>Ale</b>	Atenuação Aparente <b>75,0 %</b>
Temperatura da Fermentação <b>15,00 - 24,00 °C</b>	Floculação / Sedimentação <b>ALTA</b>	Tolerância a álcool <b>MEDIA</b>
Viabilidade <b>98 %</b>	Número de células iniciais <b>12,000</b>	Em bilhões por <b>Gramas</b>

## VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação <b>84 Bilhões</b>	Quantidade a inocular <b>7,17 Gramas</b>
---	---

## ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação <b>0.00 Gramas</b>	Número de células disponíveis <b>0.00 bilhões</b>	Volume de Propagação (Litros) <b>1.0 Litro(s)</b>
---	--	--

Passo	Tipo Aeração	Volume da Propagação (Litros)	Fator de Crescimento	Número Final de Células (Bilhões)
1º	<b>Sem Aeração</b>	-	-	- <b>OK</b>
2º	<b>Sem Aeração</b>	-	-	- <b>OK</b>
3º	<b>Sem Aeração</b>	-	-	- <b>OK</b>
4º	<b>Sem Aeração</b>	-	-	- <b>OK</b>
5º	<b>Sem Aeração</b>	-	-	- <b>OK</b>

Peso de extrato de malte para a Propagação <b>9,800 grama(s)</b>	Com SG <b>1,036</b>
---	------------------------

## ESTIMATIVA DO pH NA MOSTURA

Espessura da brassagem <b>2,63</b>	Fator Sa <b>0,047</b>
pH médio dos maltes <b>5,74</b>	pH <b>5,74</b>